Editora: Ana Paula Macedo // anapaula.df@dabr.com.br
3214-1195 • 3214-1172 / fax: 3214-1155

Chefs e especialistas em diferentes áreas da culinária apresentam seus livros preferidos para quem quer iniciar uma biblioteca sobre o tema

Livros de cabeceira...

» TATIANA SABADINI

Não importa se eles revelam a origem da alimentação e o significado de uma palavra desconhecida, apresentam crônicas dos bastidores da cozinha e contos do fogão, ou são guias para o melhor uso de especiarias ou das misturas de um maravilhoso prato. Os livros de gastronomia podem despertar a inspiração de chefs e serem consultados frequentemente, transformando-se em importantes ferramentas de trabalho. Para os apaixonados pela arte culinária, nada melhor do que ter acesso a novas formas de cozimento e aos segredos de grandes cozinheiros.

No livro *Nigela Bites* (Editora Ediouro), a chef inglesa Nigela Lawson aconselha os leitores a não lambuzarem apenas os pratos. Os livros, diz, também merecem manchas de gordura e borrados com chocolate ao serem exaustivamente manuseados. Nada de deixá-los como enfeite nas prateleiras da cozinha. Em cada capítulo, a cozinheira, famosa por seu programa de tevê, deixa algumas folhas reservadas para anotações dos leitores. "Não se trata de uma coisa nova: a ideia me ocorreu depois de vasculhar velhos e muito usados livros de cozinha de minhas avós e das mães de meus amigos. O único livro de cozinha que eu quero escrever é o que vai ser muito usado e anotado", escreve apresentadora.

Para elaborar um pequeno guia para quem quer iniciar uma biblioteca sobre o assunto, o **Correio** pediu que chefs e especialistas de outros ramos da gastronomia indicassem seus livros prediletos. "Eu tenho mais de 500 livros. Eles nem sempre são baratos, mas existem alguns no mercado com preços acessíveis e que são úteis na hora de cozinhar. Às vezes, você quer pegar uma receita na internet e acaba descobrindo que o melhor caminho são os livros, porque estão sempre à mão", conta a chef Mara Alcamim.

O livro *A história da alimentação no Brasil*, de Luís Câmara Cascudo (Global Editora), que traz relatos sobre a cultura gastronômica e as influências dos costumes portugueses, africanos e indígenas, foi sugerido mais de uma vez. Os demais são guias, enciclopédias, receitas e histórias perfeitos para temperar o dia a dia de um cozinheiro. O jeito é explorar o mundo da literatura gastronômica, para saborear novos conhecimentos.

O clássico

A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL (Global Editora), obra de Luís Câmara Cascudo, foi citado por três dos sete especialistas consultados. Publicado pela primeira vez em 1967, tem quase mil páginas, nas quais o historiador faz um levantamento dos hábitos culinários do país e investiga as influências europeias, indígenas e africanas na gastronomia brasileira.

"Um livro maravilhoso para conhecer a essência e reforçar a importância da valorização da gastronomia de nosso país. E na gastronomia brasileira nada melhor que a literatura de Câmara Cascudo, que nos remete ao respeito orgulho da nossa vastíssima culinária."
Marcia Pinchemel

"É um verdadeiro clássico! Absolutamente indispensável quando falamos da culinária brasileira. Revela costumes e as diversas influências da nossa alimentação. A obra mais completa sobre a antropologia da cozinha brasileira."
Roberta Sudbrack

"O livro apresenta um conhecimento profundo da história da gastronomia do Brasil. É ideal para quem está começando no ramo e perfeito para se aprofundar antes de ter qualquer base."
Laurent Suaudeau

www.correiobraziliense.com.br



Leia trecho do livro *Nigela Bites* (Editora Ediouro)

...e de fogão

Renato Neve/Divulgação



Roberta Sudbrack

Chef do restaurante Roberta Sudbrack no Rio de Janeiro e primeira mulher a comandar a cozinha da Presidência da República

O LIVRO DE COZINHA, de Alice B. Toklas
Companhia das Letras, 320 páginas

"É uma autobiografia. Um livro interessantíssimo, porque traz um panorama da intelectualidade francesa por meio da cozinha. Não canso de ler e reler."

COZINHA DE BISTRÔ, de Patricia Wells
Editora Ediouro, 250 páginas

"Tenho um carinho pessoal por esse livro, porque foi um dos primeiros com os quais tive contato durante a minha imersão autodidata na cozinha, ainda morando nos Estados Unidos. Além disso, é um livro corretíssimo. As receitas são muito bem escritas e didáticas para quem está começando a se aventurar no mundo da cozinha."

Ronaldo de Oliveira/CB/D.A Press



Marcia Pinchemel

Chef do Le Bistrô de Pirenópolis

LE CORDON BLEU — TODAS AS TÉCNICAS DE CULINÁRIA, de Jeni Wright e Eric Treville
Editora Marco Zero, 351 páginas

"Esse foi o primeiro livro técnico que eu li. Eu sempre cozinhei por intuição, mas, quando resolvi fazer faculdade, eu vi o tanto que a técnica é essencial. É importante conhecer e saber manusear e escolher os ingredientes e produtos."

INGREDIENTES, de Loukie Werle e Jill Cox
Editora Konemann, 384 páginas

"Gosto de livros técnicos porque a pesquisa nos dá o conhecimento e a segurança para podermos desenvolver uma inspiração. Este é outro livro muito bom para ter como fonte de pesquisa, excelente para conhecer os ingredientes e produtos."

Monique Renne/Esp. CB/D.A Press



Mara Alcamim

Chef do Universal Diner, do Zuu e da Quitnete

ESPECIARIAS DE A A Z, de Anne Iburg
Editora Lisma, 300 páginas

"O legal desse livro é que ele tem todos os tipos de tempero. Às vezes, dá um branco em relação a alguma coisa e ele pode auxiliar. É um ótimo guia, principalmente quando a gente viaja para outro país e fica em dúvida em relação ao nome de uma especiaria. Além disso, vem em edição de bolso, fácil de carregar."

O LIVRO DO COZINHEIRO, de Christine McFadden
Editora Estampa, 144 páginas

"Tem tudo quanto é tipo de utensílio. Se a gente quer saber para que serve um tipo de faca, ele revela o modo de usar. É bem básico e didático."

INGREDIENTES, de Loukie Werle e Jill Cox
Editora Konemann, 384 páginas

"É meu livro de cabeceira, ou melhor, de mesa. Às vezes, tenho alguma dúvida em relação a uma fruta ou vegetal e lá está a origem e o nome científico. É um livro muito acessível e funcional."

Adauto Cruz/CB/D.A Press



Laurent Suaudeau

Chef francês e consultor do restaurante Oscar do Brasília Palace Hotel

ESCOFFIER — LE GUIDE CULINAIRE, de Auguste Escoffier
Editions Flammarion, 943 páginas

"Esse é o livro-base para quem quer aprender os segredos da cozinha francesa. A primeira edição foi feita em 1903. É como se fosse um livro de memórias. Ele traz diversas receitas clássicas da França."

UNDER PRESSURE — COOKING SOUS VIDE, de Thomas Keller
Artisan, 295 páginas

"Na minha opinião, esse livro demonstra a evolução inteligente da cozinha contemporânea."

Daniel Ferreira/CB/D.A Press



Pedro Lisboa

Diretor do Cristina Cafés Especiais e juiz oficial da Associação Brasileira de Cafés e Barista

GUIA DO BARISTA — DA ORIGEM DO CAFÉ AO ESPRESSO PERFEITO, de Edgard Bressani
Café Editora, 195 páginas

"O autor é presidente da Associação Brasileira de Cafés e Baristas e muito bem informado sobre o processo produtivo do café em suas diversas áreas. Talvez, o melhor livro em português para aqueles que querem iniciar seus estudos na área de cafés."

THE ESPRESSO QUEST, de Instaurator
Loowedge Publishing, 221 páginas

"O livro precisa ser importado, mas é o que melhor relata o universo dos cafés especiais em todo o mundo. O lançamento foi no Campeonato Mundial de Barista da Dinamarca em 2008 e continua sendo referência para entender os valores dos cafés especiais."

O MERCADOR DE CAFÉ, de David Liss
Editora Record, 392 páginas

"Um romance brilhante, que tem como tema principal o comércio de cafés na Amsterdã do século 17. O livro dá a chance ao leitor de entender um pouco do crescimento do café no mercado europeu, fornecendo inúmeras curiosidades."

Monique Renne/Esp. CB/D.A Press



Francisco Ansiliero

Chef dos restaurantes Dom Francisco

LE CORDON BLEU — Todas as técnicas de culinária, de Jeni Wright e Eric Treville
Editora Marco Zero, 351 páginas

"Gosto muito desse livro, porque ele traz técnicas culinárias atualizadas."

AZEITE — HISTÓRIA, PRODUTORES E RECEITAS, de Luciano Percussi
Editora Senac, 284 páginas

"É um livro que dá a visão que eu quero do azeite. Serve para mim como um livro de cabeceira, consulto sempre."

O SABOR DAS ESTAÇÕES, de Laurent Suaudeau
Prêmio Editorial, 120 páginas

"Eu gosto desse livro porque nele o Laurent faz uma leitura da cozinha francesa face à realidade dos produtos brasileiros. Um cozinheiro não é alguém que amaldiçoa, mas aquele que toma consciência do contexto em que está e acha soluções a partir dos produtos que tem."

Arquivo Pessoal



Adriana Grasso

Enófila, especialistas em vinhos italianos e membro da Accademia Italiana della Cucina

IL LIBRO COMPLETO DEL VINO, de Giuseppe Sicheri
Editora De Agostini, 448 páginas

"É um dos melhores livros de vinho que tenho. É muito interessante para quem quer se aprofundar no assunto. O livro está disponível via internet."

ATLAS MUNDIAL DO VINHO, de Hugh Johnson e Jancis Robinson
Editora Nova Fronteira, 400 páginas

"Outro livro interessante, bem completo e que está em português. A tradução é um pouco falha, mas no geral, o livro é muito bom. Para quem lê em inglês, eu recomendo comprá-lo na versão original, também disponível via internet com o título The World Atlas of Wine."

VINHO — SÉRIE PARA DUMMIES, de Ed McCarthy e Mary Ewing-Mulligan
Editora Campus, 392 páginas

"É um livro despretensioso, bem básico. Para quem quer começar a aprender sobre o mundo dos vinhos."